囲炉裏料理 熾火

コースメニュー





山海至高 囲炉裏焼き　18,000円

丹波篠山の冬の味覚の王様いのしし肉！
1度も冷凍をしていない猪肉は流通量が少なく希少です。
そのため、臭みは極めて少なく肉の旨味と甘みが楽しめます。
いのしし肉のポテンシャルを是非ご賞味あれ！

先付け / 造り三種盛り / 川魚串焼き / 焼き野菜五種 / 猪肉
黒毛和牛 / 骨付きラム肉 / 鴨肉 / 鹿肉 / 鰻 / 兵庫県産大豆の油揚げ
炉焼き竹輪 / 釜炊白御飯 / とりそぼろ / ちりめん山椒 / 香の物
味噌汁 / 甘味 / フルーツ / 氷菓



山海極 囲炉裏焼き　12,000円

山海の味覚を幅広く味わう 贅沢なコース

先付け / 造り三種盛り / 川魚串焼き / 焼き野菜五種
黒毛和牛 / 骨付きラム肉 / 鴨肉 / 鹿肉 / 鰻 / 兵庫県産大豆の油揚げ
炉焼き竹輪 / 釜炊白御飯 / とりそぼろ / ちりめん山椒 / 香の物
味噌汁 / 甘味 / フルーツ / 氷菓



山海特選 囲炉裏焼き　8,800円

山海の味覚に魚介を豊富に取り揃えたコース

先付け / 造り二種盛り / 川魚串焼き / 焼き野菜五種
国産牛サーロイン / 播州百日鶏 / 烏賊 / 鰻 / 帆立貝 / 有頭大海老
釜炊白御飯 / 香の物 / 味噌汁 / 甘味 / フルーツ / 氷菓



山海 囲炉裏焼き ランチのみ　5,500円

山海の味覚をお楽しみいただくスタンダードなコース

先付け / 小鉢 / 川魚串焼き / 焼き野菜五種
国産牛サーロイン / 播州百日鶏 / 烏賊 / 鰻
釜炊き白御飯 / 香の物 / 味噌汁 / 氷菓

冬季限定 丹波篠山産 猪生肉 ―― 7,000円

※お料理の内容は、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます　※表示価格は全て税込です　※写真はイメージです

囲炉裏料理 熾火